MANUAL DE INSTRUÇÕES

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Obrigado por escolher a Churrasqueiras Maqui-Rio. Neste manual você encontra todas as informações para a sua segurança e o uso adequado de seu equipamento.

Leia todas as instruções antes de utilizar o produto e guarde o manual para futuras referências. Em caso de qualquer dúvida, entre em contato com nosso SAC.

A garantia só é válida mediante a apresentação deste certificado, devidamente preenchido e assinado pelo responsável legal desta empresa.

ÍNDICE

SEGURANÇA

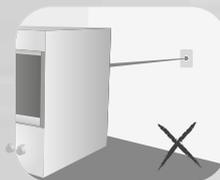
O funcionamento deste equipamento é muito simples. No entanto é importante que este manual seja lido por inteiro antes que seja instalado e usado pela primeira vez. Para obter melhores resultados, use-o somente conforme indicado neste manual seguindo as instruções de segurança e de instalação.

Para Crianças

Este produto deve ser manuseado apenas por adultos. Não permita que as crianças brinquem com o produto ou próximo a ele. As partes externas dos equipamentos ficam muito quentes durante o funcionamento e mantêm-se aquecidos por algum tempo depois que é desligado. Evite acidentes, após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance, de crianças.

Partes Elétricas

Não deixar que o cabo de alimentação toque superfícies quentes. O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tencionando ou esticando. Sempre remover o cabo de alimentação da tomada durante a limpeza. Este aparelho está equipado para funcionar com uma tensão de alimentação de 110v ou 220v, conforme o seu caso.

Não funciona como bivolt.

Alertas de Segurança

Toda instalação de gás deve ser feita por profissionais qualificados.

Este produto funciona com temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante e após o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e conseqüentes riscos de queimaduras.

Certifique-se de que há circulação de ar em volta do aparelho.

A falta de ventilação pode causar falta de oxigênio e ocasionar o não acendimento dos queimadores.

Não usar seu produto caso o mesmo apresente odores característicos de vazamento de gás.

Equipamentos com funcionamento a gás produzem calor e umidade no ambiente em que estão instalados.

Mantenha sempre o registro do gás na posição de desligado quando o equipamento não estiver em uso.

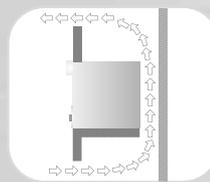
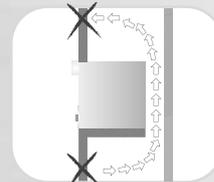
Este aparelho não possui dispositivo de aviso de combustão.

Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico ele deve ser entregue ás companhias especializadas para reciclagem.

Não modifique as características deste produto a fim de evitar danos e ferimentos pessoais.

Se seu equipamento apresentar algum problema, não tente consertá-lo.

Reparos efetuados por pessoas não qualificadas podem causar danos e incêndio.

A Churrasqueiras Maqui-Rio se exime de qualquer dano causado ao produto se causado por má instalação ou uso inadequado.

Manter abertura para Fluxo de Ar.

Manter o Registro de Gás Desligado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, retire o cabo elétrico da tomada e certifique-se que a válvula do gás está fechada.

A churrasqueira não pode ser limpa com uma máquina de limpeza a vapor quente ou com jato de vapor.

Produtos de limpeza que contêm alvejante NÃO devem ser utilizados, pois podem tirar o brilho do acabamento das superfícies.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou objetos metálicos afiados, pois eles podem riscar a superfície.

REMOÇÃO DE GORDURA

É recomendável limpar este equipamento somente com detergente comum e esponja macia. Não utilize, palha de aço, produtos abrasivos e ácido. Faça isso somente, quando o equipamento estiver completamente frio.

Nunca molhe os queimadores.

Use esponja macia

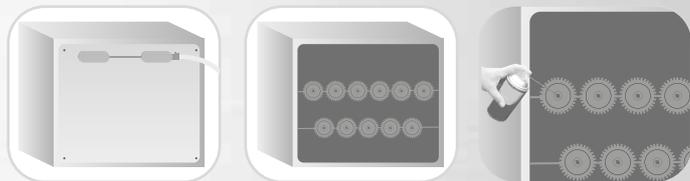
Não use bombril

Não jogar água

POLIMENTO

Parte Externa - passe um pano macio com removedor de uso doméstico(faísca) logo após repita o procedimento com vaselina líquida. Podem ocorrer possíveis manchas na parte frontal (devido a queima de resíduos de óleo), para retirá-las, utilize massa de polir nº2 sempre no sentido do escovado, caso contrário o inox ficará riscado.

LUBRIFICAÇÃO

Caso seu equipamento possua espetos giratórios, recomendamos que seja feito uma lubrificação destas partes a cada 03 meses. Esta lubrificação é feita pela parte traseira do equipamento, para isto remova a tampa de aço e lubrifique as engrenagens e correntes com spray lubrificante (WD-40).

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Desconectar o cabo de alimentação da rede elétrica. Desrosquear a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário. Substituir pela lâmpada nova e rosqueá-la no sentido horário.

Características da Lâmpada

- Tensão: 110/220v (conforme seu caso)
- Potência: 40w.
- Resistente a temperaturas acima de 300º C

CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES

Quando o clik original(GLP), que acompanha seu equipamento é substituído deve ser feita uma regulagem na central de abastecimento do gás. Recomendamos, que este procedimento seja executado somente por profissionais qualificados.

Equipamentos com funcionamento a gás natural (GN) – deve ser instalado somente por profissio-nais qualificados.

Caso seu produto fique a uma distância superior a 1,25m do ponto de gás ou o ambiente por onde passará a mangueira de PVC, apresente tempera-turas acima de 60º C (com riscos de algo vir a danificar a mangueira de PVC flexível NBR 8613) recomenda-se o uso de uma mangueira metálica flexível NBR 14177. Se o modelo de seu equipa-

mento, possuir tanque/bandeja para coleta de gordura NÃO esqueça de colocar água, antes e durante o uso. NUNCA molhe os queimadores.

Assistência Técnica

Recomendamos que seja feita anualmente, uma revisão integral por nossos técnicos, para a garantia do perfeito funcionamento de seu equipamento.

INSTALAÇÃO

Este equipamento sai de fábrica testado e regu - lado, sua instalação deve seguir as instruções contidas neste manual.

Conexão do Gás

A rampa de alimentação da churrasqueira para a conexão da mangueira de pvc flexível NBR 8613 ou da mangueira metálica flexível NBR 14177 do gás, está localizada na parte frontal do equipamento por baixo do registro do gás, que controla á temperatura da mesma.

Mangueira
NBR 8613

Mangueira
NBR 14177

Click
NBR 8473

Instalação do Gás tipo (GLP)

- **Situação (01) *Uso direto no botijão 13KL** - Conecte o click de gás NBR 8473 que acompanha sua churrasqueira diretamente no botijão. **OBS: Não substitua o click pois o mesmo é regulado especialmente para este equipamento.**
- **Situação (02) *Central de cilindros com regulador de baixa pressão** - Retire o click de gás NBR 8473 que acompanha sua churrasqueira e conecte a mangueira de gás NBR 8613 diretamente no ponto de gás com registro de esfera curvo (1/2BSPMx3/8BM). Após este procedimento, recomendamos que seja feito por um profissional qualificado (gazista) uma regulagem em seu regulador para aumentar a pressão do gás que vai para churrasqueira, pois a mesma necessita de mais vazão.
- **Situação (03) *Central de cilindros com regulador de alta pressão** - *Nossa churrasqueira somente funciona com regulador de baixa pressão, neste caso conecte o click de gás NBR 8473 que acompanha sua churrasqueira em uma válvula de 5/8 interna x1/2 npt externa e proceda à ligação em sua rede. **OBS: Não substitua o click pois o mesmo é regulado especialmente para este equipamento.**

Instalação de Gás (Natural)

Em uma saída de gás medindo ½ polegada, conecte a mangueira metálica flexível (macho/fêmea) NBR 14177 (encontrado nas lojas de ferragens), sendo um lado na churrasqueira (ver conexão gás) e outro na saída de gás, correspondente à instalação da mesma.

ESTA INSTALAÇÃO DEVE SER FEITA POR UM PROFISSIONAL QUALIFICADO.

Instalação Elétrica

Verifique se a voltagem do motor está de acordo com sua rede elétrica (110/200v), conforme seu caso. Plugue a tomada de seu equipamento a rede elétrica.

NÃO FUNCIONA COMO BI-VOLT

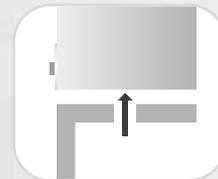
O cabo elétrico deverá ser colocado de forma a não atingir uma temperatura superior de 50º C a mais que a temperatura ambiente de onde foi instalado. Depois de efetuada a ligação teste o giratório, fazendo-o funcionar por 5 minutos.

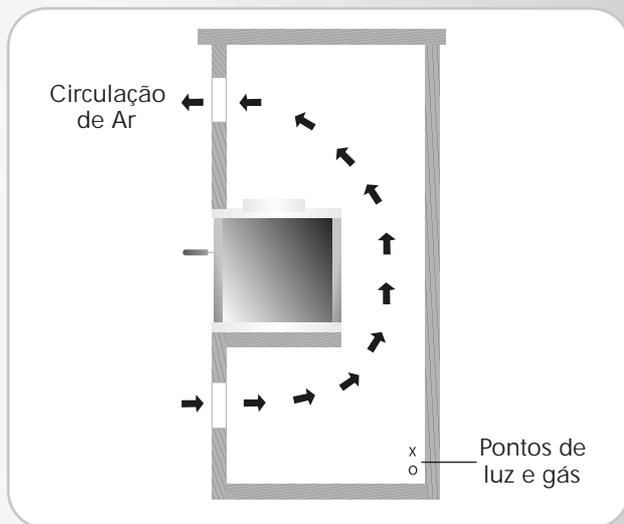
Instalação Hidráulica

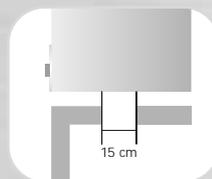
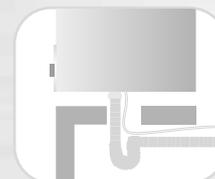
Para modelos de churrasqueiras, com tanque, será necessário à instalação do sifão sanfonado de pvc (encontrado nas lojas de ferragens). Churrasqueiras com bandejas não necessitam desta instalação.

Instalação de Sifão Sanfonado PVC

Conecte seu sifão sanfonado de pvc, (encontrado nas lojas de ferragens) na saída do esgoto localizado em baixo do tanque no centro de sua churrasqueira e faça a ligação a sua rede de esgoto.

Churrasqueira com Bandeja — Sifão — Encaixe do Sifão

Instalação em Coluna

O nicho onde o equipamento será embutido deve ser construído em alvenaria.
Havendo circulação de ar, dentro do mesmo, conforme mostra o desenho.

Instalação sob Bancada

Em uma bancada adequada, e que suporte o peso do equipamento, faça um corte de mais ou menos 15 x 15 cm em direção do centro da saída do esgoto de sua churrasqueira, para que por ali, possa passar o sifão e o mangote do gás.

Bancada com Recorte | Sifão | Mangote

AVISO: Ao finalizar a instalação, cheque se a conexão do gás está perfeitamente vedada, usando água e sabão. Nunca faça esta verificação com uma chama.

COMO USAR

Antes de Usar a Churrasqueira pela primeira vez

Antes do primeiro uso é aconselhável aquecer a churrasqueira durante 20 minutos em temperatura máxima para eliminar odores desagradáveis resultantes dos resíduos de fabricação.

Durante os primeiros minutos de funcionamento é normal que o equipamento produza fumaça. Quando terminar o tempo necessário, espere que o seu equipamento esfrie e limpe-o, antes do uso, lave também espetos e grelhas.

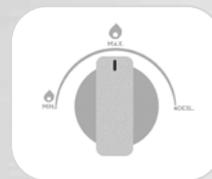
Instruções de Uso

Encha o tanque/bandeja de sua churrasqueira com água limpa. Durante o uso verifique a necessidade de reposição.

Como Acender os Queimadores-Infra

Acione o acendedor que acompanha sua churrasqueira, direcionado-o aos queimadores que serão acesos (1), abra o registro do gás correspondente aos mesmos, na posição de máximo (2), e proceda o acendimento. Cada registro de gás acende de uma só vez 02 ou 03 queimadores, dependendo do modelo de sua churrasqueira, para desligar os queimadores, basta colocar o registro do gás na posição desliga (3).

Controle de Temperatura

O controle se dá através do registro de gás localizado, na parte frontal do equipamento podendo ser regulado entre mínimo e máximo.

1 2 3

Como Ligar os Espetos Giratórios/Lâmpada

Encaixe os espetos que acompanham sua churrasqueira nos orifícios localizados ao fundo, apoie a outra extremidade do espeto com as roldanas, na cantoneira/ganchos, localizados na parte frontal, e acione a alavanca.

Para acender a lâmpada, basta pressionar o botão correspondente.

Botões para Girar os Espetos
e Acender a Lâmpada

ATENÇÃO: Este equipamento libera calor e esquenta pela parte frontal e também pela parte superior acima dos queimadores.

CERTIFICADO DE GARANTIA

As Churrasqueiras Maqui-Rio, concede garantia contra eventuais defeitos de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1 - O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da nota fiscal e do concomitante preenchimento do certificado de garantia correspondente ao produto a ser garantido.

2 - O prazo de vigência é de (90) noventa dias, e conforme o item 1.

3 - ESTÃO EXCLUÍDOS DA GARANTIA os casos de oxidação, corrosão, riscos, deformações ou similares decorrentes de agentes da natureza bem como eventos conseqüentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos a qualidade do material componente.

Condições desta Garantia:

1 - Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao nosso SAC.

2 - Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados, após análise como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

A Garantia perderá a validade quando:

1 - O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.

2 - O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

3 - O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não autorizadas.

4 - O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor.

Outras Disposições:

- Esta garantia SOMENTE COBRE ATENDIMENTO DOMICILIAR quando o equipamento estiver instalado nas cidades de Niterói/RJ e RIO DE JANEIRO/ RJ.

• A Churrasqueiras Maqui-Rio, obriga-se a prestar os serviços acima referidos tantos os gratuitos como os remunerados, somente nas cidades de Niterói/RJ e Rio de Janeiro/RJ.

• Nos casos de equipamentos instalados fora destas cidades (Niterói/RJ e Rio de Janeiro/RJ) fica o proprietário consumidor o único responsável pelos riscos e despesas do transporte do equipamento até nossa fábrica.

• Em casos de atendimento em domicílio, que seja constatado que o dano, não está coberto pela garantia, SERÁ COBRADA TAXA DE VISITA, além dos custos das peças de reposição, se necessário.

• A Churrasqueiras Maqui-Rio, buscando a melhoria contínua de seus produtos, reserva-se ao direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas dos produtos por ela fabricados sem aviso prévio.

• Esta garantia anula qualquer outra assumida por terceiros, não estando nenhuma pessoa física ou jurídica, habilitada a fazer exceções ou assumir compromisso em nome da Churrasqueiras Maqui-Rio.

• Esta garantia NÃO COBRE serviços de limpeza em geral.

• Esta garantia NÃO COBRE instalação do produto.

• Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos utilizados em território brasileiro.

....

Nome do Cliente

.... Data ....../....../......

....

Churrasqueiras Maqui-Rio

www.churrasqueirasmaquirio.com.br

Rua 01 - Lote 1285 • Maricá • RJ
Tel.: (21) 2634-0233 • 2634-0271
contato@churrasqueirasmaquirio.com.br
www.churrasqueirasmaquirio.com.br
facebook.com/maquiriochurrasqueiras